

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ
UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES – PLOVDIV
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ TECHNOLOGICAL FACULTY

Приет с решение на АС (Протокол № 33/01.06.2018 г.)

Утвърждавам,
Ректор:
(проф. д-р инж. К. Динков)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 16

„ТЕХНОЛОГИЯ НА МАЗНИНИТЕ, ЕТЕРИЧНИТЕ МАСЛА,
ПАРФЮМЕРИЯТА И КОЗМЕТИКАТА“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 16

TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS, ESSENTIAL OILS,
PERFUMERY AND COSMETICS

Професионална област: Professional Area:	5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICAL SCIENCE
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	МАГИСТЪР MASTER'S
Професионална квалификация: Professional Qualification:	МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER
Срок на обучение: Programme Duration:	2 години 2 years
Форма на обучение: Mode of Training:	РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА* FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*

* Във връзка с изпълнението на **ПРОЕКТ „СТЪПКА КЪМ НОВО ОБРАЗОВАТЕЛНО БЪДЕЩЕ С ЕЛЕКТРОННИ ФОРМИ НА ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ“** (Договор BG051PO001-4.3.04-0008, финансиран по ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България), по предложение на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 16/11.07.2013 г.) и въз основа на решение на АС на УХТ (Протокол №19/12.07.2013 г.) от учебната 2013/2014 г. се въвежда частично дистанционно обучение по някои дисциплини. Поради това дистанционната форма на обучение е отбелязана на титулната страница на Учебния план, а конкретните дисциплини – в колона 11 на таблиците към точки III и IV.

Във връзка с изпълнението на **ПРОЕКТ „УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА РАБОТНИТЕ ПРОЦЕСИ В УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ГР. ПЛОВДИВ“** (Договор BG051PO001-3.1.08-0012, финансиран по ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България), през учебната 2014/2015 г. е въведена единна система от кодове на учебните дисциплини. Породените от това технически корекции в Учебния план са приети с решения на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 43/25.06.2015 г.) и АС на УХТ (Протокол № 37/03.07.2015 г.) и са отразени в колони 2, 3 и 12 на таблиците към точки III и IV.

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Дипломираният **“МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР”** от специалност **“Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката”** е висококвалифициран специалист за нуждите на съответните отрасли на промишлеността. Той има широка и задълбочена фундаментална и професионална подготовка, владее проектантската и развойната, организационно-управленската, производствено-технологичната, контролната и преподавателската дейност в съответните подотрасли на ХВП - маслodobивна и маслопреработваща, етеричномаслена и парфюмерийно-козметична промишленост. Всичко това му позволява:

- да изследва, моделира и оптимизира всички механични, физични, физикохимични, химични и технологични операции в маслodobивната и маслопреработващата, етеричномаслената и парфюмерийно-козметичната промишленост;
- да създава и внедрява нови технологии и асортименти при производството на козметични и парфюмерийни изделия, сапуни, маргарин, майонеза;
- да проектира предприятия и технологични линии за нуждите на маслodobивната и маслопреработващата, етеричномаслената и парфюмерийно-козметичната промишленост;
- да планира и организира, контролира и управлява производствено-технологичните процеси;
- да ръководи и провежда необходимите органолептичен и физикохимичен анализ;
- да оразмерява, регулира, оптимизира работните параметри на технологичното обзавеждане на предприятията;
- да провежда специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование;

- да усъвършенства знанията си и да повишава квалификацията си, както самостоятелно, така и чрез продължаване на образованието си в образователно-научната степен **“ДОКТОР”**.

Придобитата по време на обучението му професионална квалификация дава възможност на магистъра да заема всички ръководни и определени изпълнителски длъжности, изискващи висше образование по специалността. Такива са:

- научно-преподавателски и научно-изследователски кадри в системата на висшето образование;
- научни сътрудници в научно-изследователски институти, обслужващи маслodobивната, маслопреработващата, етерично-маслената и парфюмерийно-козметичната промишленост;
- ръководители и организатори на проектантска и развойна дейност;
- ръководители и производствени предприятия и фирми, както и техните подразделения – дирекции, цехове, отдели и др.;
- ръководители и експерти в оторизирани и производствени лаборатории, центрове и комисии за стандартизация и окачествяване на производствената готова продукция;
- ръководители и експерти на колектив за разработване на нови продукти и технологии;
- ръководители и организатори в отделни Министерства и ведомства;
- преподаватели в специализирани средни и висши училища.

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна практика		Преддипломен стаж		Държавен изпит		Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	подготовка	провеждане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	4	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	5	3	—	—	—	—	—	3	6	1	43	—	43

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА МАЗНИНТЕ, ЕТЕРИЧНИТЕ
МАСЛА, ПАРФЮМЕРИЯТА И КОЗМЕТИКАТА “

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL-TIME

Programme: TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS,
ESSENTIAL OILS, PERFUMERY AND COSMETICS

Education and Qualification Degree: MASTER'S (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control			Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТО E/CA	КП/КР Projects				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)						
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses	
1	16.11M	Суровинознание на растителни и етерични масла	45	15	—	30	И	—	4,0	—	Raw Materials Science for Producing Vegetable and Essential Oils	
2	16.04M	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	105	45	—	60	И	—	9,0	—	Technology of Perfumery and Cosmetics	
3	16.12M	Технология на преработването на мазнини	120	60	—	60	И	—	10,0	—	Technology for Vegetable Oil Processing	
4	16.13M	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	90	45	-	45	И	—	7,0	да	Technological Equipment for the Oils Production and Processing	
		ОБЩО	360	165	—	195	4/0	—	30,0	1	TOTAL	

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	16.03M	Технология на етеричните масла	75	30	—	45	И	—	7,0	—	Technology of Essential Oils
2	16.02M	Технология на растителните мазнини	75	30	—	45	И	—	7,0	—	Technology of Vegetable Oils
3	16.14M	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	90	45	—	45	И	—	8,0	—	Technology of Soap and Detergent Products
4	16.05M	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	90	45	—	45	И	—	8,0	да	Technological Equipment for the Production of Essential Oils, Perfumery and Cosmetics
		ОБЩО	330	150	-	180	4/0	-	30,0	1	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	690	315	-	375	8/0	-	60,0	2	TOTAL FOR YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 3rd SEMESTER (15 WEEKS)					
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
2	06.19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	16.17	Изолати от маслодайни и етеричномаслени суровини	50	30	—	20	И	—	5,0	—	Isolates from Oilseed and Essential Oil Bearing Plants
4	16.16	Технология на ароматичните вещества	60	45	—	15	И	—	6,5	—	Technology of Aromatic Substances
5	16.20	Технология на модифицираните липиди	60	45	—	15	И	—	6,5	—	Technology of Modified Lipids
6	16.38	Натурална козметика (състав, регламентация и сертификация)	40	20	-	20	И	-	4,0	-	Natural Cosmetics (ingredients, regulation, certification)
Факултативна дисциплина						Optional Course					
7	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Innovation Management
		ОБЩО	300	185	15	100	4/2	1	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)											2nd YEAR, 4th SEMESTER (10 WEEKS)
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
2	06.02	Промислени сгради*	60	30	—	30	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Instrumental Methods in Food Analysis
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
3	16.09	Теория на козметичните форми	60	40	—	20	И	—	4,0		Theory of Cosmetic Forms
4	16.18	Проектиране на технологични инсталации и линии	60	30	—	30	И	—	4,0		Design of Food Processing Equipment and Systems
5	16.32	Дизайн и анализ на липидни продукти	45	30	-	15	И	-	3,0		Design and Analysis of Lipid Products
6	16.39	Проект по технологично обзавеждане	30	—		30	ТО	КП	2,0		Project in Technological Equipment
7	16.22	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
8	16.23	Държавен изпит/ Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination / Master Thesis/Graduation Project
		ОБЩО	300	160	15	125	6/2	1 (2*)	38,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	600	345	30	225	10/4	2 (3*)	68,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА КУРСА	1290	660	30	600	18/4	2 (3*)	128,0	2	TOTAL FOR 2 YEARS

* При избор на дисциплината „Промислени сгради“. Тази дисциплина следва задължително да се избира при дипломиране с „Дипломен проект“

Сумите за колона 9 се отнасят за сумата от КР и КП

III. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА МАЗНИНИТЕ, ЕТЕРИЧНИТЕ МАСЛА, ПАРФЮМЕРИЯТА И КОЗМЕТИКАТА “

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – PART-TIME

Programme: TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS, ESSENTIAL OILS, PERFUMERY AND COSMETICS

Education and Qualification Degree: MASTER'S (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 1st SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	16.11M	Суровинознание на растителни и етерични масла	23	8	—	15	И	—	4,0	—	Raw Materials Science for Producing Vegetable and Essential Oils
2	16.04M	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	53	23	—	30	И	—	9,0	—	Technology of Perfumery and Cosmetics
3	16.12M	Технология на преработването на мазнини	60	30	—	30	И	—	10,0	—	Technology for Vegetable Oil Processing
4	16.13M	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	45	22	—	23	И	—	7,0	да	Technological Equipment for the Oils Production and Processing
		ОБЩО	181	83	—	98	4/0	—	30,0	1	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1.	16.03M	Технология на етеричните масла	38	15	—	23	И	—	7,0	—	Technology of Essential Oils
2.	16.02M	Технология на растителните мазнини	38	15	—	23	И	—	7,0	—	Technology of Vegetable Oils
3.	16.14M	Технология на сапуните, миешките и перилните препарати	45	22	—	23	И	—	8,0	—	Technology of Soap and Detergent Products
4.	16.05M	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	45	22	—	23	И	—	8,0	да	Technological Equipment for the Production of Essential Oils, Perfumery and Cosmetics
ОБЩО			166	74	0	92	4/0	-	30,0	1	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			347	157	-	190	8/0	-	60,0	2	TOTAL FOR YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИЛО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР										2nd YEAR, 3rd SEMESTER	
Избираема дисциплина (1 от 2)										Elective Course (1 of 2)	
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
2	06.19	Инвестиционно проектиране	23	8	—	15	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	16.17	Изолати от маслодайни и етеричномаслени суровини	25	15	—	10	И	—	5,0	—	Isolates from Oilseed and Essential Oil Bearing Plants
4	16.16	Технология на ароматичните вещества	30	22	—	8	И	—	6,5	—	Technology of Aromatic Substances
5	16.20	Технология на модифицираните липиди	30	22	—	8	И	—	6,5	—	Technology of Modified Lipids
6	16.38	Натурална козметика (състав, регламентация и сертификация)	20	10	—	10	И	—	4,0	—	Natural Cosmetics (ingredients, regulation, certification)
Факултативна дисциплина										Optional Course	
7	11.72	Управление на иновациите	(15)	(8)	(8)	-	(ТО)	—	(2,0)	—	Innovation Management
ОБЩО			151	92	8	51	4/2	1	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 4th SEMESTER
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
1	23.18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
2	06.02	Промишлени сгради*	30	15	—	15	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Instrumental Methods in Food Analysis
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
3	16.09	Теория на козметичните форми	30	20	—	10	И	—	4,0	—	Theory of Cosmetic Forms
4	16.18	Проектиране на технологични инсталации и линии	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Design of Food Processing Equipment and Systems
5	16.32	Дизайн и анализ на липидни продукти	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Design and Analysis of Lipid Products
6	16.39	Проект по технологично обзавеждане	15	—	—	15	ТО	КП	2,0	—	Project in Technological Equipment
7	16.25	Индивидуална работа с преподаватели	-	—	—	—	-	—	3,0	—	Individual Tutorials
8	16.23	Държавен изпит/ Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination / Master Thesis/Graduation Project
		ОБЩО	151	80	8	63	5/2	1 (2*)	38,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	302	172	16	114	9/4	2 (3*)	68,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА КУРСА	649	329	16	304	17/4	2 (3*)	128,0	2	TOTAL FOR 2 YEARS

* При избор на дисциплината „Промишлени сгради“. Тази дисциплина следва задължително да се избира при дипломиране с „Дипломен проект“
Сумите за колона 9 се отнасят за сумата от КР и КП

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в хранителната промишленост, свързани с производство и преработка на растителни и етерични масла, производство на парфюмерийни, козметични продукти, сапуни и миещи препарати.

Учебният план включва задължителни, избираеми и факултативни дисциплини, които гарантират изпълнението на държавните изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Магистър“ и отразяват академичната политика на УХТ. Те дават възможност на студентите да задълбочат знанията си в определено направление по техен личен избор. Дисциплините се разпределят, както следва:

- задължителни дисциплини – 17 бр. с общ хорариум 1140 часа (88,4 %);
- избираеми дисциплини – 3 бр. от 6 дисциплини с общ хорариум 150 часа (11,6 %);
- факултативна дисциплина – 1 бр. с общ хорариум 30 часа.

Общото натоварване за целия курс на редовното обучение е: учебни занятия – 1290 часа; изпити – 17; текущи оценки – 4; курсови проекти – 2; курсова работа - 1; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа – 250 часа.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите е осигурена среда за подготовка, която е на равнището на съвременните технологии на обучение. Тя включва:

**Ръководител на катедра
„Технология на тютюна, захарта,
растителните и етеричните масла“:**

(доц. д.н. инж. В. Попова)

- работа в технологични, химични и микробиологични лаборатории;
- работа с компютърни класове от персонални компютри.

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническа пропаганда чрез информационни издания и сигнални листове, научно-технически мероприятия. В момента на разположение са следните бази данни:
 - Food and Human Nutrition in AGRIS;
 - Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences;
 - Scopus и Sciencedirect.
- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;
- Центъра по проектна и информационна дейност на УХТ;
- Центъра за научна и патентна информация и защита на информационната собственост на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 12/14.05.2018 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 32/22.05.2018 г.);
- в сила от началото на учебната 2018/2019 година.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката”

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч.	Дял, %	Изуч. в бр. сем.
I	ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	60*/ 0	4,6*/0	
1	Инструментални методи за анализ на храни	60*		един
II	ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	45/ 105*	3,5 / 8,1*	
1	Инвестиционно проектиране	45		един
2	Промислени сгради	60*		един
III	ИКОНОМИЧЕСКИ	90	7,0	
1	Бизнес комуникации и преговори#	45		един
2	Управление на проекти#			един
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране#	45		един
4	Бизнес предприемачество#			един
5	Управление на иновациите			(30)
IV	СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	1095	84,9	
1	Технология на парфюмерийните и козметичните препарати	105		един
2	Технология на преработването на мазнини	120		един
3	Технология на етеричните масла	75		един
4	Технология на растителните мазнини	75		един
5	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	90		един
6	Суровинознание за растителни мазнини и етерични масла	45		един
7	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	90		един
8	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	90		един
9	Изолати от маслодайни и етеричномаслени суровини	50		един
10	Технология на ароматичните вещества	60		един
11	Технология на модифицираните липиди	60		един
12	Натурална козметика (състав, регламентация и сертификация)	40		един
13	Теория на козметичните форми	60		един
14	Проектиране на технологични инсталации и линии	60		един
15	Дизайн и анализ на липидни продукти	45		един
16	Проект по технологично обзавеждане	30		един
	Общо	1290	100	

* при избор на дисциплината

избираема дисциплина

Изучавани дисциплини на специалност „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката”

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч	Дял, %
I	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	1140	88,4
1	Суровинознание за растителни и етерични масла	45	
2	Технология на парфюмерийните и козметичните препарати	105	
3	Технология на преработването на мазнини	120	
4	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	90	
5	Технология на етеричните масла	75	
6	Технология на растителните мазнини	75	
7	Технология на сапуните, миешките и перилните препарати	90	
8	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	90	
9	Инвестиционно проектиране	45	
10	Изолати от маслодайни и етеричномаслени суровини	50	
11	Технология на ароматичните вещества	60	
12	Технология на модифицираните липиди	60	
13	Натурална козметика (състав, регламентация и сертификация)	40	
14	Теория на козметичните форми	60	
15	Проектиране на технологични инсталации и линии	60	
16	Дизайн и анализ на липидни продукти	45	
17	Проект по технологично обзавеждане	30	
II	ИЗБИРАЕМИ (3 ОТ 6)	150	11,6
1	Бизнес комуникации и преговори	45	
2	Управление на проекти		
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	
4	Бизнес предприемачество		
5	Инструментални методи за анализ на храни	60	
6	Промишлени сгради		
III	ФАКУЛТАТИВНИ	(30)	
1	Управление на иновациите	(30)	
	Общо	1290	100